

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue

Herausgeber: hotelleriesuisse

Band: - (2016)

Heft: 16

Anhang: Profil : die Stellenbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus = la bourse de l'emploi pour la restauration, l'hôtellerie et le tourisme

Autor: hotelleriesuisse

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 07.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

PROFIL

DIE STELLENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'EMPLOI POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

Nr. 16 • 4. August 2016

EINE BEILAGE DER

htr hotel revue

AUS- UND WEITERBILDUNG DIREKTION/KADERSTELLEN DEUTSCHE SCHWEIZ SUISSE ROMANDE
SVIZZERA ITALIANA INTERNATIONAL STELLENGESUCHE IMMOBILIEN



PASIPHAE/123RF

DIGITALISIERUNG ALS CHANCE

Vor einem Monat ging ein Raunen durch Europa. Eine knappe Mehrheit der Briten stimmte für den Brexit und war somit für den Austritt Grossbritanniens aus der EU. Diese Entscheidung führt nicht nur auf der Insel zu einem Paradigmenwechsel, sondern schlägt auch auf dem europäischen Festland Wellen. Sie bietet dem Schweizer Tourismus eine Chance zum Wandel.

Grossbritannien ist im Umbruch, die Menschen sind in Schockstarre – auch in der Schweiz. Nur rund 40 Prozent der CEOs rechneten Mitte Juni mit dem Austritt. Die Überraschung der Mehrheit zeigt sich auch auf dem Finanzplatz: Der ohnehin schon starke Franken wurde erneut aufgewertet, der Börsenkurs ist abgetaucht; die Investoren halten sich im Moment zurück. Nicht zurückhalten sollten sich Schweizer Unternehmen mit der Bewertung der neuen Ausgangslage.

Was bedeutet der Brexit für den Schweizer Tourismus?

Der Markt schien sich allmählich vom Frankenschock zu erholen. Mit dem Brexit geht die Schweiz wieder zurück auf Feld eins, da Exportgüter aus der Schweiz relativ zum britischen Pfund teurer werden. Zu spüren bekommen das hiesige Unternehmen im Tourismus und der Industrie, aber auch im Finanzsektor. Die wirtschaftliche Situation bleibt also angespannt. Der Euro kann mit dem Brexit langfristig an Wert verlieren und somit würde die Schweiz als Feriendestination für europäische Touristen

an Attraktivität verlieren. Unsicher ist auch die Entwicklung auf den Märkten und ihre Konsequenzen für die Schweizer Wirtschaftsleistung und die Arbeitsplätze: Die Branche wird einen Einfluss spüren, aber wie stark? Der Franken bleibt überbewertet, aber wie lange?

Flexible Workforce-Planung als Antwort

Die Situation bietet der Schweizer Tourismusbranche aber eine Gelegenheit, ihre Arbeitsorganisation grundsätzlich auf ihre Reaktionsfähigkeit zu prüfen. Denn diese ist nötig, um in einem unsicheren und dynamischen Umfeld erfolgreich zu sein und zu bleiben. Die Digitalisierung befähigt die Unternehmen, Veränderungen frühzeitig wahrzunehmen und zu handeln. Damit die Mitarbeitenden und ihr Know-how erhalten bleiben, federt eine flexible Workforce-Planung mit Just-in-time-Einsätzen von geeigneten Ressourcen und Kompetenzen mögliche Folgen ab. Die optimale Bandbreite bei der Einsatzplanung sichert einerseits den Output und wirkt sich andererseits positiv auf die Kostensituation des Unternehmens aus – ein Trumpf in Zeiten des Brexit.



Viktor Calabrò,
CEO Staff Finder AG
www.staff-finder.jobs

ZITAT
DER WOCHE

*Wer will, findet Wege,
wer nicht will,
findet Gründe.*

Sprichwort

AGENDA

8.-26. AUGUST

«Progresso Kurs 2&3»,
Emmenbrücke, Luzern
www.mein-progresso.ch

10. AUGUST

«Informationsanlass NDS HF
Hotelmanagement»,
Hotel Bern, Bern
www.hotelbildung.ch

11. AUGUST

«Informationsnachmittag HF
Thun», Hotelfachschule Thun,
Thun
www.hftthun.ch

16. AUGUST

«Information Session EHL»,
Lausanne
Explore EHL and discover the
dynamic world of international
hospitality management.
www.ehl.edu

22./23. AUGUST

«Qualitäts-Gütesiegel für den
Schweizer Tourismus – Qualitäts-
Trainer, Stufe II»,
Hotel Teufelhof, Basel
www.swisstourfed.ch

23. AUGUST

«E-Hotelmanagement, Modul 1 –
Online Marketing»,
Hotel Waldstätterhof, Luzern
www.hotelbildung.ch

hotelbildung.ch
hotellerieuisse

Expertenforum «Input»

Referate und Workshops zu aktuellen Themen der Hotellerie mit hohem Praxisbezug und Fokus auf die direkte Umsetzbarkeit im Betrieb.

Informieren Sie sich jetzt über die nächste Veranstaltung:
www.hotelbildung.ch/input

VDH
AHD
VEREINIGUNG DIPLOMIERTER
HOTELIERER RESTAURATEURE UND
HOTELMANAGER NDS HF

hotellerieuisse
Swiss Hotel Association

ARBEITSSICHERHEIT

«Profil» gibt wöchentlich Tipps, damit noch mehr Unfälle am Arbeitsplatz vermieden werden können.

WARENAUFBEREITUNG UND KÜCHE

Wolf: Quetschungen, Einklemmen bis zum Verlust von Gliedmassen:

- Nur Maschinen mit CE-Konformitäts-erklärung verwenden. Betriebs- und Wartungsanleitung beachten.
- Für Zufuhr immer «Stössel» verwenden.

Blitz (Cutter): Schnittverletzungen

- Nur Maschinen mit CE-Konformitäts-erklärung und elektrisch überwachtem Schutzdeckel verwenden.
- Betriebs- und Wartungsanleitung beachten.
- Funktion der Schutzeinrichtung regelmässig prüfen.

Die Tipps stammen aus der Broschüre «Informationen zur Arbeitssicherheit und zum Gesundheitsschutz in Betrieben des Gastgewerbes, Hotels, Verpflegungs- bereichen von Spitälern und Heimen», herausgegeben von der Eidgenössischen Koordinationskommission für Arbeitssicherheit EKAS. Die Broschüre kann gratis heruntergeladen werden unter: www.ekas.admin.ch

KARRIERETAG FÜR DEN BRANCHENNACHWUCHS

Wie weiter nach dem Abschluss der Grundbildung? Welche Weiterbildungsmöglichkeiten bieten sich für junge Branchenprofis an? Auf diese und viele weitere Fragen liefert der hotelleriesuisse CAREER DAY Antworten.

Der hotelleriesuisse CAREER DAY findet dieses Jahr bereits zum vierten Mal statt. Ziel des Anlasses ist es, jungen Nachwuchskräften die Weiterbildungsmöglichkeiten nach der beruflichen Grundbildung, der gymnasialen Maturität oder dem Abschluss der Hotelfachschule aufzuzeigen. Zudem werden Hilfestellungen bei der Karriereplanung geleistet sowie der Kontakt zu potenziellen Arbeitgebern aus der Hotellerie und Gastronomie ermöglicht. Ebenso ist es von zentraler Bedeutung, bei den jungen Leuten die Freude und Begeisterung für die Branche zu wecken und zu erhalten, um den Verbleib von jungen Fachkräften in der Hotellerie und Gastronomie sicherzustellen.

Im Zentrum der Veranstaltung steht eine Tischmesse mit zahlreichen Ausstellern aus dem Bereich der Bildung sowie ausgewählten Arbeitgebern aus der Hotellerie und Gastronomie. In kurzen Präsentationen sowie im persönlichen Gespräch mit den Ausstellern sollen die Nachwuchskräfte die vielfältigen Karriere-möglichkeiten kennenlernen und sich für den nächsten persönlichen Entwicklungsschritt in der Branche inspirieren lassen. Der Anlass bietet den jungen Nachwuchskräften zudem eine gute Möglichkeit, ihr Netzwerk unter Branchenkollegen zu erweitern. Die Vielseitigkeit der Berufe und die zahlreichen Entwicklungsmöglichkeiten in der Branche werden in der Eröffnungspräsentation zum Thema «Karriere à la carte – Talentförderung in der Hotel-

lerie» mit ambitionierten Nachwuchskräften und langjährigen Branchenprofis thematisiert. So berichtet beispielsweise Sabrina Keller, gelernte Restaurationsfachfrau EFZ und WorldSkills Gewinnerin 2011, von ihren Erfahrungen und ihrem persönlichen Weg an die Spitze ihrer Berufsgattung. Abgerundet wird das Programm durch Workshops und Angebote rund um das Thema Bewerbungsprozess.

Der diesjährige hotelleriesuisse CAREER DAY findet am 30. August 2016 von 13 bis 17 Uhr im Hotel Bellevue Palace in Bern statt. Informieren Sie jetzt Ihre Lernenden und jungen Mitarbeitenden über den bevorstehenden Anlass. Die Teilnahme ist kostenlos, Anmeldungen sind bis zum 16. August möglich unter www.hotelbildung.ch/careerday.

Wir freuen uns auf interessante Begegnungen und einen spannenden Anlass im Zeichen der Nachwuchsförderung. Ein grosses Dankeschön geht an die Lehrbetriebe, welche den Lernenden die Teilnahme am Anlass ermöglichen. Damit leisten Sie einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung und Förderung von Nachwuchskräften in der Branche.

Christian Gfeller

BUCHTIPP

MARKE ALS ZENTRUM VON FÜHRUNG UND STRATEGIE

Den Preis nicht wert, viel Fassade, unredliches Verhalten: Kunden sind gegenüber Marken immer misstrauischer. Als Ursache orten die Autoren Thomas Harder und Nicolas Wüthrich ein fundamentales Marken-Missverständnis: Man meint, Marken aussen durch Logo und Werbung machen zu können, während man innen bei den Leistungen spart.

Marke ist nach «Marken für Menschen» nicht mehr das Gleiche: Marke wird auf die Kundschaft ausgerichtetes Zentrum von Führung und Strategie, verbindet innen mit aussen. «Marken für Menschen» vermittelt Führungsverantwortlichen einen völlig neuen Zugang zum Potenzial ihrer Unternehmen, Institutionen sowie ihrer Standorte und lässt Marken entstehen, für die Kunden gerne zahlen.

Bahnbrechend, konzentriert, praxisorientiert.



«Marken für Menschen»
Wie weiter nach dem
Marken-Missverständnis
Thomas Harder, Nicolas
Wüthrich
ISBN 978-3-03909-192-8
128 Seiten, gebunden
1. Auflage 2016
CHF 34.90/Euro 29.90

AUS- UND WEITERBILDUNG



Gastro-Grundseminar
Zertifikat GastroSuisse



Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis



Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 044 377 52 23, Fax 044 377 55 92
weiterbildung@gastrosuisse.ch, www.gastrosuisse.ch





Durchblick
Nachdiplomstudium
HF Hotelmanagement

www.hotelbildung.ch/nds
Infos/Anmeldung: Tel. +41 31 370 43 01
unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

PROFIL

Die Stellen- und Immobilienbörse für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

htr hotelrevue

HERAUSGEBER
hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch

VERLAG
htr hotel revue
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.htr.ch

LEITUNG
Michael Müller a. i.

REDAKTION
Michael Müller a. i.
Tel. 031 370 42 48

ADMINISTRATION
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
angela.direnzo@htr.ch

Die Verarbeitung inkl. Fakturierung der Stellen- und Immobilienanzeigen erfolgt über die htr hotel revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

VERKAUF
Angela Di Renzo Costa
Tel. 031 370 42 42
Fax 031 370 42 23
inserate@htr.ch

PREISE
Stellenanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Stellenanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.hoteljob.ch publiziert. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

Aus- und Weiterbildung
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Immobilienanzeigen
Millimeter-Tarif
s/w CHF 1.80
4-farbig CHF 2.35

Die Immobilienanzeigen werden automatisch für vier Wochen kostenlos auf www.htr.ch/immobilien aufgeschaltet. Falls keine Aufschaltung gewünscht wird, muss dies bei der Auftragserteilung mitgeteilt werden.

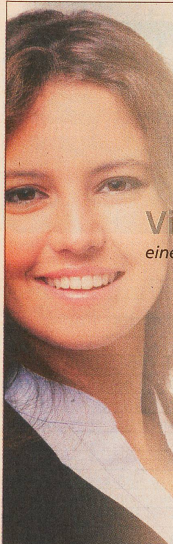
ANZEIGENSCHLUSS
Montag, 12.00 Uhr

Druck:
NZZ Media Services AG

GEDRUCKTE AUFLAGE
12.000 Exemplare

ERSCHEINUNGSDATEN
Das Profil erscheint im Zwei-Wochen-Rhythmus.
Erste Ausgabe: 7. Januar 2016
Letzte Ausgabe: 22. Dezember 2016

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion.
Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.

**Ambitionierter EAM auf dem Weg zum Stv. Direktor**

Der ausgezeichnet im Markt integrierte Betrieb der gehobenen Mittelklasse – zu einer CH-Hotelgruppe (auch im Ausland tätig) gehörend – umfasst ca. 250 Betten, à la carte-Restaurant, Bar und Wellness/Spa inkl. Indoor-Pool auf ca. 1000 m². **Alles in Top-Zustand!** Lage: Attraktive Deutschschweizer Resort-Destination, wo sich Ambiente, atemberaubende Naturschönheit, weltberühmte Sportanlässe und Life-Style optimal ergänzen.

Als weltoffener junger Hotel-Allrounder übernehmen Sie die **Gesamtverantwortung**/Organisation der Gastronomie, Stellvertretung der Direktion, Controlling FIT (-Raten), TOS & Online, organisatorische Abläufe im Gruppengeschäft sowie Reservations im Umfeld von FIT, Gruppen und Anlässe, evtl. Seminare. Ausserdem: Aufgaben im Bereich CRM sowie die Mitentwicklung resp. Konzeptionierung von marktgerechten Arrangements/Angeboten.

Vizedirektor w/m

eines erstklassig geführten Resorthotels

Die Gepflogenheiten der CH-Hotellerie sind Ihnen bestens vertraut (Swissness); als Nachwuchskraft eine spannende **«Vertrauensposition»** anzutreten sehen Sie als Anreiz! Frontorientiertheit, den Blick für das Ganze, Zahlenflair und konsequente Qualitätskontrolle als Führungskraft sind die Eckpfeiler Ihres Erfolges. Dafür erwarten Sie ein hohes Mass an Freiraum und Kompetenzen.

Investieren Sie Ihre Kraft, Ihre Zeit und Ihr Engagement dort, wo es sich zu investieren lohnt. Wir bieten Ihnen die dazu passende Plattform (trotz saisonalen Charakters ganzjährig engagiert) in der Sie Ihre **Gastgeberqualitäten** und Fremdsprachenkenntnisse (D/E Muss, F von Vorteil) einbringen können. Eintritt: Flexibel, z.B. sofort oder später im Herbst resp. nach Vereinbarung. – Interessiert? Vorab CV/Foto via Mail senden oder anrufen. Wir sind gespannt auf Sie.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



40258-12852

**Exklusivität – Lifestyle – einzigartige Infrastruktur**

Hochmodernes Business Class Hotel unter der Flagge eines starken Brands! Rund 130 grosszügig eingerichtete Komfortzimmer & Suiten, Trend-Gastronomie, Bar-Lounge, beeindruckendes Tagungs- & Veranstaltungszentrum. Schlanke Strukturen, kurze Entscheidungswege. Sie berichten direkt an den Owner. Beste City-Lage in einer **Deutschschweizer Metropole**.

In den Bereichen Rooms Division und Revenue Management liegen Ihre Stärken. Flair für Sales & Marketing sowie profunde Erfahrung in Sachen Tagung & Event bringen Sie mit. Lokales Networking steht bei Ihnen klar im Fokus. Dank geschickter **Positionierung/Profilierung** des Hauses erreichen Sie die anvisierte stärkere Integration in den regionalen Markt. Vorhandenes Potential in Sachen Belegung und Wirtschaftlichkeit stärker auszuschöpfen, machen Sie zur Chefsache!

General Manager w/m

des führenden Erstklass Superior Hotels der Stadt

Idealprofil: Ambitionierter Branchenprofi, hands-on, mit der schweizerischen Hotel-Szene bestens vertraut! Verlässliche Intuition, mentale Präsenz und Energie sind Ihre USPs. Krisenbedingten Veränderungen im Markt begegnen Sie **souverän**. Einen grösseren CH-City-Hotelbetrieb haben Sie bereits wirtschaftlich erfolgreich als Direktor geführt oder besitzen den Leistungsausweis als starker Vizedirektor/Resident Manager. Konzernhotellerie-Erfahrung erleichtert den Einstieg.

Gelingt es Ihnen Menschen im Spannungsfeld «Mitarbeitende, Investoren, VR und Behördenvertreter» mit **Charisma** und bemerkenswerter Rhetorik von gemeinsamen Zielen zu überzeugen? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. – Eintritt: Sept./Okt. bzw. nach Vereinbarung. Optimal für den Erstkontakt: Vorab CV/Foto via Mail senden oder Infoline 044 802 12 00 anrufen. Abends und am Wochenende: 079 402 53 00.

Ralf-Ansgar Schäfer & Anja Gieger, Mitglied der Geschäftsleitung

SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

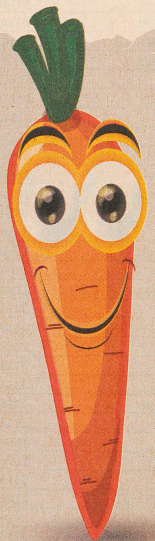
Überlandstr. 109 · 8600 Dübendorf · Tel. +41 44 802 12 00
www.schaeferpartner.ch · ansgar.schaefer@schaeferpartner.ch



40242-12845

WIR SUCHEN FRISCHES «SAISON-GEMÜSE»

FÜR DEN WINTER 16/17 IN DEN AROSER BERGEN



Servicemitarbeiter
Buffetmitarbeiter
Barmitarbeiter
gelernte Köche
Hilfsköche
Réceptionisten
Gastro-Allrounder
Hotel-Allrounder

Das aktuelle Stellenangebot der Gastro- und Beherbergungsbetriebe der Arosa Bergbahnen AG findest du auf jobs.arosabergbahnen.com



40276-12855

Stiftung Solvita

Der Götschihof im Aegstertal ist ein Zweigbetrieb der Stiftung Solvita und betreut und fördert 62 erwachsene Menschen mit einer leichten oder schweren geistigen und körperlichen Behinderung. Zudem arbeiten 25 Mitarbeiter im geschützten Rahmen bei uns. Unsere Betreuten und Mitarbeiter sollen die Möglichkeit haben, sich zu entfalten, sich wohl, geborgen und angenommen zu fühlen.

Für die Mitarbeit in unserer Küche suchen wir ab sofort (oder nach Vereinbarung) einen/n

**Koch/Köchin
(Chef de partie)**

90%

5-Tage-Woche von Montag bis Freitag

Wir freuen uns über eine engagierte, belastbare und selbstständige Persönlichkeit, welche ihre Fähigkeit im Arbeitsbereich Küche einbringen kann. Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin, arbeiten sorgfältig und verantwortungsbewusst und schätzen Ehrlichkeit und Teamfähigkeit. Zudem haben Sie ein gutes Einfühlungsvermögen für Menschen mit einer Beeinträchtigung.

Ihre Aufgaben liegen in der Verstärkung des bestehenden Teams bei einer qualitativ hochwertigen und innovativen Küche. In der Zubereitung von 80 Mittagessen/50 Nachtessen für Bewohner und Mitarbeiter. Ebenso sind Sie Vertreter auf allen Posten.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit und ein motiviertes Team. Die Personal- und Anstellungsbedingungen sind zeitgemäss und orientieren sich nach dem kantonalen Reglement. Ein engagiertes Team unterstützt und führt Sie kompetent ein.

Die Verpflegung für unsere Bewohner und Mitarbeitenden hat bei uns einen hohen Stellenwert. Unser Ziel ist es, eine gesunde, ausgewogene und saisonale Ernährung mit hauptsächlich frischen Produkten anzubieten.

Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Yves Friker, Leiter Küche, Telefon 044 735 58 00.

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte bis am 20. August 2016 an: Stiftung Solvita, Götschihof, z.H. Herrn V. Kessler, Riedstrasse 14, 8914 Aegstertal.

40053-12850

HOTEL LAUDINELLA

St. Moritz

VIELSEITIG, INNOVATIV und IMMER OFFEN! So ist unser Hotel, und so stellen wir uns unsere Mitarbeiter vor...

Zur Verstärkung unseres Teams im Restaurant Siam Wind und im Restaurant Kura suchen wir eine flexible und aufgestellte Persönlichkeit als

Japanese Chef (m/w)

ab Dezember 2016

Ihre Aufgaben:

Sie führen zusammen mit einem kleinen Team die Küche unseres japanischen Restaurants KURA und sind unserem Küchendirektor unterstellt. Sie sind für die Zubereitung von Maki, Nigiri und Sashimi in allen Variationen zuständig. Des Weiteren bereiten Sie traditionelle japanische Gerichte in unserer offenen Showküche zu. Sie sind für die Einhaltung der Hygienestandards verantwortlich und geben Ihr Fachwissen an Ihre Kollegen weiter.

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch und bringen mehrjährige Erfahrung in der japanischen Kochkunst mit. Sie verfügen über hervorragende Kenntnisse der traditionellen japanischen Küche, und das fachgerechte Verarbeiten von Fisch, Fleisch und Gemüse ist für Sie kein Problem.

Sie sprechen Deutsch und/oder Englisch, sind selbstständig, flexibel und belastbar. Sie haben Freude am Kontakt mit den Gästen, und ein tadelloses Erscheinungsbild ist für Sie selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto und Arbeitszeugnisse.

Hotel Laudinella

Andrea Sandra Cologna, Vizedirektorin

7500 St. Moritz

Telefon +41 (0)81 836 06 96 / jobs@laudinella.ch
www.laudinella.ch

40296-12853

Hotel Capricorns

Arbeiten wo andere Ferien machen!

empfohlen vom



graubünden

Das Hotel Restaurant Capricorns in Wergenstein verfügt über 50 Hotelbetten, ein Restaurant mit 100 Plätzen, eine Sonnenterrasse mit 50 Plätzen, einen Bankett- und Seminarraum mit 60 Plätzen sowie eine Bar. Unsere Gäste verwöhnen wir mit einer zeitgemässen, frischen und ehrlichen Küche aus besten Zutaten (12 Gault Millau, 2. Rang Trendsetter 2015/2016 GR).

Wir suchen auf die Wintersaison 2016/17, ab Mitte Dezember 2016, einen ambitionierten

Jungkoch (m/w) 100%

Sie haben Freude an Ihrem erlernten Beruf, sind Koch aus Leidenschaft und möchten Ihre Berufserfahrung vertiefen, exaktes und selbstständiges Arbeiten. Sie suchen eine spannende und abwechslungsreiche Herausforderung in einer Küche, in der die Gäste mit einheimischen Produkten verwöhnt werden. Es erwartet Sie ein starkes, aufgestelltes Team in einer herzlichen Atmosphäre sowie eine spannende und verantwortungsvolle Tätigkeit. Mitarbeiterstudio auf Wunsch vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (auch per E-Mail).
Hotel Restaurant Capricorns, Küchenchef Torsten Rönisch, 7433 Wergenstein
Tel. 081 630 71 72, hotel@capricorns.ch, www.capricorns.ch

Viamala

40294-12856

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen. Viel Erfolg bei der Suche!

Die besten Jobs
der Schweizer
Hotellerie
und Gastronomie

Direktion / Geschäftsleitung

Position	Ort	Job-Code
Geschäftsführer	Region Zürich	J114279
HR Manager	Region Zürich	J114219
Director of Finance	Region Zürich	J114305
General Manager	ganze Schweiz	J114240
Vizedirektor/in	ganze Schweiz	J114186
Senior Consultant Executive Search	Region Zürich	J114356
General Manager	ganze Schweiz	J114123
Leiter Corporate Services	Region Zentralschweiz	J114081
Hotel Direktor	Region Bern	J114327
BetriebsleiterIn	Region Zürich	J114002
Direktionsassistent	Region Zentralschweiz	J114354

Marketing / Verkauf / KV / IT

Position	Ort	Job-Code
Director Sales & Marketing	Region Graubünden	J114311
Praktikant Revenue Management	Region Zürich	J114020
Sales Coordinator	Region Zürich	J114068
Verkaufsberater/-in Innendienst 80-100%	Region Zürich	J114109
Fachspezialist Marketing Fokus Online	Region Bern	J114216
Sachbearbeiter Buchhaltung	Region Bern	J113988
Sales Manager Proactive	Region Bern	J113987

Beauty / Wellness / Fitness

Position	Ort	Job-Code
Bademeister (60-100%)	Region Berner Oberland	J114157
Kosmetikerin & Wellness-Therapeutin Spa (80-90%)	Region Bern	J113994
KosmetikerIn/MasseurIn	Region Bern	J114140

Réception / Reservation

Position	Ort	Job-Code
Night Auditor 60%	Region Ostschweiz	J114210
Assistant Front Office Manager/in	Region Zentralschweiz	J114302
Rezeptionist/in Winter 2016/17	Region Berner Oberland	J114225
Rezeptionistin 80-100%	Region Bern	J114022
Assistant Front Desk Manager	Region Berner Oberland	J114145
Reception	Region Berner Oberland	J114150
Chef de Réception	Region Oberwallis	J114164
Rezeptionist/in	Region Oberwallis	J114165
Mitarbeiter Réception und Reservation	Region Ostschweiz	J114060
Rezeptionist	Region Graubünden	J114177
Praktikanten Réception	Region Zentralschweiz	J114096
Gästebetreuer(in)	Region Zürich	J114321
Front Office Manager	Region Zürich	J114099
Aushilfe Night-Auditor	Region Bern	J114316
Concierge	Region Zürich	J114053
Guest Service Officer / RezeptionistIn	Region Zürich	J114055
Reservation Manager	Region Zentralschweiz	J114303
Rezeptionsmitarbeiter 80 - 100%	Region Zürich	J113963
Assistant Front Office Manager	Region Zürich	J114229
Réceptionist/-in 60-80%	Region Bern	J113956
Rezeptionist 80 - 100%	Region Zürich	J114337
Rezeptionist(in)	Region Graubünden	J113950

F&B / Catering / Events

Position	Ort	Job-Code
Abteilungsleiter Catering	Region Zentralschweiz	J114076
Meeting & Event Host	Region Bern	J114176
Assistent/in Seminare & Events	Region Graubünden	J114250
F&B und Event Assistent	Region Zentralschweiz	J113992
Event Executive	Region Zentralschweiz	J114300
F&B Coordinator	Region Zürich	J114222
Aushilfsmitarbeiter Bankettservice	Region Bern	J113999
Frontleiter Meeting & Events	Region Zürich	J114344
Junior Event- & Bankettkoordinator	Region Zentralschweiz	J114301

Küche

Position	Ort	Job-Code
Jungkoch	Region Zürich	J114000
Chef de Partie	Region Zürich	J114001
Mitarbeiterkoch	Region Bern	J113998
Chef de Partie	Region Zürich	J113991
Jungkoch	Region Zürich	J113990
Commis Patissier	Region Zürich	J113975
Take Away Mitarbeiter	Region Zürich	J114035
stv. Küchenchef Sous Chef	Region Zürich	J114032
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J114097
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J114058
Sous Chef	Region Zentralschweiz	J114057

Jungkoch/ Commis de Cuisine	Region Zürich	J114048
Koch	Region Graubünden	J114132
Jung Koch/ Commis de Cuisine	Region Zentralschweiz	J114135
Chef de partie	Region Mittelland (SO,AG)	J114127
Jungkoch	Region Zürich	J114121
Chef de Partie	Region Zürich	J114120
KüchenchefIn	Region Zürich	J114100
Küchenchef	Region Berner Oberland	J114151
Chef de Partie Pâtisserie	Region Oberwallis	J114172
Chef de Partie	Region Oberwallis	J114167
Commis de Cuisine	Region Zürich	J114163
Chef de Partie Gardemanger	Region Bern	J114141
Pizzaiole/Pizzaiola	Region Zürich	J114214
Stewarding-Mitarbeiter	Region Zürich	J114220
Jungkoch	Region Zürich	J114263
Junger Koch	Region Zentralschweiz	J114258
Chef de Partie Saucier	Region Zürich	J114241
Sous Chef	Region Zürich	J114227
Koch 50%	Region Bern	J114320
Commis de Cuisine	Region Bern	J114309
Chef de Partie	Region Zürich	J114293
Commis de cuisine	Region Zentralschweiz	J114287
Koch	Region Zürich	J114283
Demi Chef de Rang	Region Zürich	J114358
Jungkoch	Region Zürich	J114359
Officemitarbeiter	Region Zürich	J114034

Service / Restauration

Position	Ort	Job-Code
Restaurationsfachfrau	Region Zentralschweiz	J113964
Restaurantmanager	Region Bern	J113997
Barmitarbeiter	Region Zürich	J113974
Servicefachangestellte	Region Zentralschweiz	J114353
Hostesse	Region Ostschweiz	J114336
Chef de Rang	Region Bern	J114143
Serviceemitarbeiter Bankett	Region Bern	J113996
Leiter/Leiterin Restaurants&Lounge	Region Berner Oberland	J114333
Serviceaushilfe	Region Zürich	J114223
Verkaufstalent	Region Zürich	J114031
Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J114218
Restaurantleiter	Region Mittelland (SO,AG)	J114213
Service-Mitarbeiter	Region Zentralschweiz	J113940
Commis de rang	Region Ostschweiz	J114209
Chef de Service	Region Zürich	J114270
Serviceemitarbeitende 40-100%	Region Zürich	J114298
Serviceemitarbeiter	Region Zürich	J114290
Barkeeper	Region Zürich	J114108
Stv. Betriebsleitung	Region Zentralschweiz	J114082
Aushilfen im Service	Region Zentralschweiz	J114095
Restaurationsfachfrau / -mann	Region Bern	J114175
Serviceleiter	Region Oberwallis	J114170
Chef de rang	Region Zentralschweiz	J114098
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J114360
Chef de Rang	Region Berner Oberland	J113942
Commis de Rang	Region Bern	J114158
Service- & Verkaufsmitarbeiter	Region Bern	J114318
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J113989
Serviceemitarbeiter/-in	Region Bern	J114315
Service-Aushilfe	Region Bern	J114314
Serviceemitarbeiterin 60%	Region Zentralschweiz	J114061
Commis de Cuisine	Region Bern	J114310
Chef de Service Frühstück	Region Bern	J114063
Serviceemitarbeiter/In	Region Zürich	J114054
Serviceemitarbeiter/In	Region Zürich	J114051
Restaurationsfachfrau/-mann	Region Mittelland (SO,AG)	J114322
Servicefachmitarbeiter	Region Bern	J114136
Stv. Leitung Service	Region Zürich	J114134
Serviceemitarbeiter/-in	Region Basel	J114131
Operative Betriebsassistentin	Region Zentralschweiz	J114079
Servicefachmitarbeitende	Region Zürich	J114122
Chef de Rang	Region Ostschweiz	J114253
Gouvernante	ganze Schweiz	J114334

Hauswirtschaft

Position	Ort	Job-Code
Mitarbeiter Technischer Dienst	Region Bern	J113986
Sales Manager	Region Graubünden	J114064
Mitarbeiter/In Engineering - Sanitär	Region Zürich	J114056

Diverses

Position	Ort	Job-Code
Medizinische Praxisassistentin 70 %	Region Ostschweiz	J114011
Stv. Lagerchef 100%	Region Ostschweiz	J114208
Commis de rang	Region Ostschweiz	J114252
Zimmermädchen	Region Zürich	J114291

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

39025-12487

www.holidaythun.ch

Receptionistin gesucht

Jobcode hoteljob.ch: J114150

***Hotel Holiday Thun

Gwattstrasse 1, 3604 Thun

033 334 67 67, holiday@stiassny.ch

40248-12848

Für unser 4-Sterne-Hotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine junge Persönlichkeit zur Unterstützung unseres Service-Teams. Sind Sie ein(e)

ausgebildete(r) Servicemitarbeiter(in)

und sind Sie weiter zuverlässig, flexibel und motiviert und üben Ihren Beruf mit Freude und Spass aus, dann überraschen Sie uns mit Ihrer schriftlichen Bewerbung mit Foto und den kompletten Unterlagen.



Hotel Schwanen AG
M. Rüsch
Seequai 1
8640 Rapperswil
Tel. ++41 55 220 85 00
Fax ++41 55 210 77 77
mruesch@schwanen.ch
www.schwanen.ch

40243-12848

Ihr Stelleninserat in der htr hotel revue

für nur 150 Franken

Direkte Online-Erfassung unter:

www.htr.ch/jobdispo

htr hotel revue - 031 370 42 42 / 77

GZO Spital Wetzikon

Leiter/in Hotellerie 100%

Im GZO Spital Wetzikon, einem modernen Schwerpunktspital im Zürcher Oberland, engagieren sich rund 800 Mitarbeitende für das Wohl der Patienten. Die persönliche Betreuung und eine erstklassige Hotellerie sind dabei genauso wichtig wie die medizinische und pflegerische Qualität. Deshalb sind wir auch Gastgeber mit Leidenschaft.

Wir suchen per 1. Dezember 2016 oder nach Vereinbarung eine/n Leiter/in Hotellerie 100%

In dieser Position tragen Sie die Verantwortung für bis zu 100 Mitarbeitende. Sie verbinden die Anforderungen an eine anspruchsvolle Hotellerie mit den Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens und etablieren eine innovative Hotellerie.

Ihre Aufgaben

- Operative Leitung und Zukunftsausrichtung der Hotellerie zusammen mit den Leitungsverantwortlichen Ihres Bereichs
- Führung von 80 bis 100 Mitarbeitenden
- Feste Verankerung der Gastgeber-Philosophie im Spital
- Weiterentwicklung des Geschäftsbereichs Hotellerie und Etablierung im Neubau
- Pflege einer wertschätzenden interdisziplinären Teamkultur

Unsere Anforderungen an Sie

Sie sind eine Persönlichkeit mit Leidenschaft und bringen neben einer Managementausbildung mindestens 5 Jahre Erfahrung in Gastro-

nomie und Hotellerie im Gesundheitswesen mit. Mit Umstrukturierungen und Change Management sind Sie vertraut, unser Neubauprojekt verstehen Sie als Chance, Ihre Ideen einzubringen und Prozesse aktiv mitzugestalten. Sie leben den Hotelgedanken und können diesen ideal mit den Rahmenbedingungen des Gesundheitswesens vereinen. Als motivierende, gewinnende und integrierende Persönlichkeit fällt Ihnen die Zusammenarbeit mit Ärzten und Pflegefachpersonen leicht. Komplexe interdisziplinäre Projekte haben Sie bereits erfolgreich geleitet. Sie tragen die Budgetverantwortung und behalten auch im hektischen Tagesgeschäft den Gesamtüberblick.

Wenn Sie über ausgezeichnete Deutschkenntnisse verfügen und gerne in einem dynamischen Umfeld arbeiten, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen ein anspruchsvolles und vielseitiges Aufgabengebiet mit viel Gestaltungsfreiheit. Zudem erwarten Sie attraktive Arbeitsbedingungen und eine vertrauensvolle Arbeitsatmosphäre.

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Online-Bewerbung, die Sie bitte an folgende E-Mail senden: elisabeth.stirmemann@gzo.ch. Für nähere Informationen steht Ihnen Elisabeth Stirmemann, Direktorin Betriebe, Telefon 044 934 27 75 gerne zur Verfügung.



Engagiert. Für Mensch und Medizin.

40245-12847



Für unsere renommierten 5-Sterne Superior Hotels suchen wir nach Vereinbarung für die Führung der Verkaufs- & Marketingabteilung per sofort oder nach Vereinbarung einen:

Director of Sales & Marketing (m/w)**Ihre Hauptaufgaben**

- Gesamtverantwortung aller Aktivitäten beider Hotels im Bereich Sales & Marketing und Kommunikation in Abstimmung mit den Direktionen
- Verantwortlich für die Erstellung und Umsetzung der definierten Sales und Marketing Strategien
- Supervision und Controlling für alle Hauptaufgaben innerhalb des Teams (4 Mitarbeiter)
- Kontaktpflege und Koordination lokaler, nationaler und internationaler Kooperationspartner
- Organisation und Teilnahme von Messen, Roadshows und Promotionsveranstaltungen
- Vorbereitung, Durchführung sowie Nachbearbeitung von Sales Calls für die Akquise von Neukunden und Kundenbetreuung inkl. Reporting und Datenpflege
- Organisation und Durchführung von Site Inspections, Fam Trips und Kundenveranstaltungen
- Erstellen von Aktivitätenplänen, Budgets und Überwachung von deren Einhaltung
- Kontrollinstanz für Drucksachen und Inserate
- Gestaltung von saisonalen Promotionen und Angeboten in Zusammenarbeit mit den entsprechenden Abteilungen
- Teamorganisation, Mitarbeiterführung und -förderung sowie Controlling

Ihr Profil

- Kaufmännische Grundausbildung und/oder Hotelfachschule sowie Weiterbildung im Bereich Sales & Marketing oder Betriebswirtschaft
- Mehrjährige Berufserfahrung in einer ähnlichen Position im Marketing und Verkauf in der Hotellerie oder im Tourismus
- Marktkennntnisse und grosses Netzwerk in den definierten Märkten (Fokus Märkte USA, England, Italien, BeNeLux und China) von Vorteil
- Sattelfest mit den MS Office Produkten, PMS Kenntnisse
- Führungs- und Motivationsqualitäten
- Fundierte Sprachkenntnisse in D/E/I
- Ausgeprägte organisatorische Fähigkeiten
- Dynamische, kommunikative und flexible Persönlichkeit
- Im Besitz eines gültigen Fahrausweises

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, für zwei führende Hotels in einem internationalen Umfeld einen vielfältigen, selbstständigen, verantwortungsvollen und spannenden Tätigkeitsbereich auszufüllen. Arbeiten Sie dort, wo andere ihre Ferien verbringen: im wunderschönen Engadin. Wenn Sie diese Herausforderung annehmen möchten, senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen per E-Mail oder Post an unseren General Manager, Herrn Heinz E. Hunkler, an unten stehende Adresse:

Kulm Hotel · Personalbüro · Via Veglia 18 · 7500 St. Moritz
T +41 81 836 82 09 · hr@kulm.com · www.kulm.com

40267-12854

SUISSE ROMANDE**VAUD+****Vaud Terroirs**

Vous êtes passionné(e)s par les produits du terroir, les vins et le tourisme vaudois ?

Suite au départ du titulaire, l'association Vaud Terroirs recherche une/un

Directrice/Directeur (100%)

Vous êtes amené(e)s à favoriser par une action commune les intérêts de ses membres dans le domaine de la promotion des produits de l'agriculture, de la vitiviniculture et du tourisme vaudois. Vous coordonnez la participation de ses membres à des opérations de promotion commune mettant en valeur les atouts du canton de Vaud.

Vous pouvez en outre être chargé de conduire ou de superviser des projets de développement des activités promotionnelles inter-cantoniales et d'accompagner une réflexion stratégique sur les structures et l'organisation de la promotion vaudoise.

Responsabilités du poste:

- Définition de la stratégie de promotion avec le comité et mise en œuvre de celle-ci
- Elaboration d'un programme d'actions annuel et/ou pluriannuel en conformité avec le cadre budgétaire et les objectifs prioritaires définis par le comité directeur
- Organiser, diriger et participer à la mise en œuvre du programme marketing
- Être à l'écoute des membres, de leurs besoins et de leurs attentes
- Entretenir une relation de confiance avec les partenaires publics et privés ainsi que les médias
- Développer une politique de communication qui rende visible le travail de promotion réalisé
- Veiller au bon fonctionnement de l'administration générale.

Votre profil:

- Formation dans le marketing événementiel / tourisme / l'hôtellerie
- Goût pour les contacts humains, sens de la communication
- Caractère enthousiaste et capacité à s'investir pleinement dans sa mission
- Aptitude à travailler de façon autonome et selon des horaires irréguliers
- Maîtrise du français, de l'allemand / suisse-allemand et de l'anglais.

Entrée en fonction: 1^{er} octobre ou à convenir

Les offres de service accompagnées des documents usuels sont à adresser d'ici au 26 août 2016 à Vaud Terroirs, Mme Eliane Pinard-Baumgartner - Av. des Jordils 1 - Case postale 1080 - 1001 Lausanne ou par e-mail à e.pinard@vaud-terroirs.ch

40264-12851

DIE IMMOBILIENBÖRSE FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS
LA BOURSE DE L'IMMOBILIER POUR LA RESTAURATION, L'HÔTELLERIE ET LE TOURISME

DANK IP-TELEFONIE FÜR JEDE SAISON GEWAPPNET



PRICASSO/FOTOLIA

Hotels unterliegen oft stark saisonal schwankenden Auslastungen. Mit der herkömmlichen Festnetztechnologie wurde daher jede Telefonanlage auf die Bedürfnisse in der Hochsaison ausgelegt. Die Kosten für die Telefonielösung mussten dann jedoch auch in der Zwischensaison getragen werden. Heute ist dem nicht mehr so. Dank der Umstellung auf die IP-Technologie zahlen Hoteliers nur noch für Leistungen, die sie tatsächlich nutzen. Sprachkanäle beispielsweise können rasch und nach Bedarf erweitert (etwa für die Hochsaison) oder reduziert werden. Folglich lässt sich die Kommunikationsinfrastruktur entsprechend der Auslastung und Grösse des Hotels jederzeit adaptieren. Darüber hinaus enthalten sogenannte IP-Komplettpakete alles, was ein Hotel für eine zukunftsorientierte Kommunikation benötigt: IP-Festnetztelefonie, schnelles Internet und inkludierte Serviceleistungen, wie zum Beispiel eine Internetausfallsicherung. Sollte die Verbindung kurzfristig nicht funktionieren, schaltet der Router automatisch auf das mobile Datennetz um. Das Internet steht nach wie vor zur Verfügung und Buchungs- sowie Kassensysteme bleiben verbunden. Das alles gibt es in der Regel

zum monatlichen Pauschaltarif. Die Kosten sind damit jederzeit transparent und planbar.

Ganz ohne Investitionen

Welche Möglichkeiten haben Hotels beim Wechsel auf die IP-Technologie? Entweder sie schliessen ihre bestehende Telefonanlage an das IP-Netz an oder nutzen im Rahmen eines sogenannten Full-Service-Modells eine neue, moderne Anlage. Diese stellt hier der Anbieter zur Verfügung. Der Vorteil: Es fallen keine Investitionen in eine eigene Anlage oder deren Modernisierung an. Der Anbieter kümmert sich auch gleich um den Betrieb und die Wartung. Dementsprechend kann sich das Hotelpersonal voll und ganz den Gästen widmen.

Die Festnetznummer zum Mitnehmen

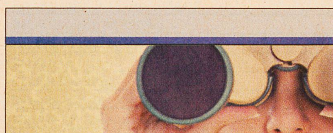
Mit All IP wird nicht nur die Kommunikationsinfrastruktur flexibel, sondern auch die Kommunikation selbst. Beispielsweise können Anrufe auf das Hoteltelefon einfach verwaltet und intern entsprechend weiter- oder auf ein Smartphone umgeleitet wer-

den – praktisch vor allem dann, wenn die Rezeption mal nicht besetzt ist. Telefonische Reservierungen lassen sich dadurch jederzeit ohne Mehrkosten für die Anrufumleitung entgegennehmen. Für Hotels ohne Telefonanschluss auf den Gästezimmern gibt es darüber hinaus Angebote, die es ermöglichen, ausgehende Anrufe mit der Festnetznummer direkt vom Smartphone aus zu tätigen. Ein Plus bei der Betreuung der Gäste – ohne dass die Rezeption dauernd besetzt sein muss.

Hotelbetrieben wird empfohlen, sich rechtzeitig mit dem Wechsel auf die IP-Technologie auseinanderzusetzen und frühzeitig umzustellen. Denn: Das IP-Zeitalter hat bereits begonnen.



Thomas Bachofner
Leiter Produktmanagement Kleine und Mittlere Unternehmen bei Swisscom



Schweizer Hotel-Datenbank www.swisshoteldata.ch

Das umfassende Hotelverzeichnis
der Schweizer Hotellerie

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Mehr Immobilieninserate auch online unter

www.htr.ch/immobilien

Für nur 150 Franken ist Ihre Immobilie einen Monat online abrufbar.

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen – vermieten
Hotels und Restaurants

Suchen Sie einen Betrieb?
Geben Sie uns Ihre Anforderungskriterien
bekannt

Wir erarbeiten Konzepte für Umsatz-
steigerung und Betriebskostenoptimierung

**Wir arbeiten seit 40 Jahren
kompetent, diskret und
auf Erfolgsbasis**

Poststrasse 2, Postfach 413 – CH-8808 Pfärfikon SZ
hesser@bluewin.ch – www.hesser-consulting.ch
055 410 15 57

38993-12464

Einmalige Chance für einen kreativen Unternehmer

Für unseren Landgasthof Sternen in Matzdorf SO
suchen wir nach Vereinbarung eine/n Mieter/in.

Wir bieten folgende attraktive Konditionen:
Mietpreis als Starthilfe zu Beginn: Fr. 1500.– pro Monat
(inkl. Kleininventar und Maschinen, daher ist kein
Investitionskapital nötig).

Einkünfte aus Wohnungs- und Hotelzimmervermietung:
Approximativ Fr. 3000.– pro Monat zu Gunsten des
Mieters.

Bei Interesse senden Sie bitte Ihre kompletten
Unterlagen an:

Fluri Real Estate AG, Frau Verena Fuchs
Schulhausstrasse 10, 6330 Cham

39511-12548

Die neue attraktive Immobilienbörse
der htr hotel revue htr.ch/immobilien